

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/kombiwar-halogenowy-17l-czarny-67641-lund-p-14287.html>

KOMBIWAR HALOGENOWY 17L CZARNY 67641 LUND

Cena brutto	153,63 zł
Cena netto	124,90 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67641
Kod producenta	67641
Kod EAN	5906083038242
Producent	Lund

Opis produktu

Kombiwar Halogenowy 17L Czarny 67641 LUND

Wielofunkcyjne urządzenie kuchenne wykorzystujące technologię halogenową do szybkiego przygotowywania posiłków. Kombiwar łączy funkcje piekarnika konwekcyjnego, grilla, parowaru i rozmrażarki w jednym urządzeniu o pojemności podstawowej 12 litrów.

Moc grzewcza 1400W

Pojemność robocza 12-17 litrów

Zakres temperatury 65-250°C

Timer 0-60 minut

Charakterystyka kombiwaru halogenowego

Technologia halogenowa z termoobiegami

Żarówka halogenowa w połączeniu z wentylatorem konwekcyjnym generuje intensywne ciepło rozprawdane równomiernie wokół potrawy. Pozwala to skrócić czas przygotowania o 30-50% w porównaniu z tradycyjnym piekarnikiem elektrycznym, przy jednoczesnym zachowaniu równomiernego wypieku.

Pojemność rozszerzana do 17 litrów

Podstawowa misa o pojemności 12 litrów wystarcza do przygotowania posiłków dla 3-4 osób. Pierścień rozszerzający zwiększa wysokość roboczą o 5 litrów, umożliwiając pieczenie większych kawałków mięsa, całego kurczaka czy wyższych ciast bez konieczności ich dzielenia.

Regulacja temperatury 65-250°C

Szeroki zakres temperatur umożliwia dostosowanie parametrów do różnych technik kulinarnych: 65-90°C do gotowania na parze i rozmrażania, 120-180°C do pieczenia ciast i zapiekanek, 200-250°C do grillowania i uzyskiwania rumianej skórki na mięsie.

Misa ze szkła hartowanego

Przezroczysta misa wytrzymuje temperatury do 300°C i pozwala obserwować proces gotowania bez otwierania pokrywy. Szkło hartowane nie wchodzi w reakcje z kwasami z żywności, nie absorbuje zapachów i można je myć w zmywarce. Funkcja autoczyszczenia wykorzystuje gorącą wodę z detergentem.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 67641
Moc znamionowa	1400W
Pojemność podstawowa	12 litrów
Pojemność z pierścieniem	17 litrów
Zakres regulacji temperatury	65-250°C
Timer mechaniczny	0-60 minut
Wymiary urządzenia	40 x 33 x 40 cm
Materiał misy	Szkło hartowane
Kolor obudowy	Czarny
Akcesoria w zestawie	Ruszt dolny i górny, szczypcy, pierścień rozszerzający, stojak na pokrywę, stojak na chleb, patelnia z powłoką, parowar aluminiowy

Zastosowanie w kuchni

- Pieczenie mięs drobiowych, wieprzowych, wołowych i ryb z możliwością uzyskania chrupiącej skórki bez dodatkowego tłuszczu
- Przygotowywanie ciast biszkoptowych, drożdżowych i kruchych w temperaturach 160-180°C

-
- Gotowanie warzyw na parze z zachowaniem witamin i minerałów w temperaturze 90-100°C
 - Grillowanie warzyw, kiełbas i steków na rusztach w temperaturze 220-250°C
 - Rozmrażanie produktów mrożonych w trybie niskiej temperatury 65-80°C
 - Podgrzewanie gotowych potraw bez utraty wilgoci dzięki zamkniętej komorze
 - Opiekanie tostów, zapiekanek i gratynowanie potraw z serem
 - Prażenie orzechów, nasion i przypraw w kontrolowanej temperaturze

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym użyciem należy umyć misę szklaną, ruszty i akcesoria w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Uruchomić urządzenie bez produktów spożywczych na 10 minut w temperaturze 200°C w celu usunięcia ewentualnych pozostałości produkcyjnych.

Obsługa timera i regulatora temperatury

Timer mechaniczny należy ustawić na wybrany czas gotowania (maksymalnie 60 minut). Urządzenie automatycznie wyłączy grzanie po upływie czasu. Regulator temperatury ustawia się poprzez obrót pokrętką do wybranej wartości. Kontrolka świetlna sygnalizuje aktywne grzanie.

Funkcja autoczyszczenia misy

Po zakończeniu gotowania, gdy urządzenie ostygnie, nalać do misy 2-3 cm ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Ustawić temperaturę 100°C na 10-15 minut. Gorąca woda z detergentem rozpuści osadzone tłuszcze i resztki jedzenia. Po ostygnięciu wytrzeć misę miękką ściereczką.

Bezpieczeństwo użytkowania

Nie dotykać szklanej misy podczas pracy urządzenia - temperatura powierzchni zewnętrznej może osiągać 80-100°C. Używać dołączonych szczyptic do wkładania i wyjmowania potraw. Ustawiać kombiwar na stabilnej, żaroodpornej powierzchni z zapewnieniem 15 cm wolnej przestrzeni wokół dla cyrkulacji powietrza.

Kompatybilne akcesoria

Do kombiwaru pasują standardowe naczynia żaroodporne o średnicy do 25 cm i wysokości dostosowanej do pojemności roboczej. Można stosować ceramiczne formy do zapiekanek, szklane naczynia żaroodporne oraz metalowe foremki do

pieczenia ciast. Nie należy używać plastikowych pojemników ani naczyń z drewnianymi elementami.